REVUE DE VITICULTURE

VINS ET WAGONS-RÉSERVOIRS

Extension de l'emploi des wagons-réservoirs. — La facilité des transports pour les vins est certainement l'un des facteurs les plus efficaces de l'extension de la consommation des vins ordinaires; de très grands progrès ont été réalisés sur les prix de revient, la durée, les pertes en cours de route, par l'emploi des wagons-réservoirs et, en dehors du matériel des Compagnies de chemins de fer, d'importantes Sociétés spéciales mettent un grand nombre de ces wagons à la disposition des intéressés.

Pendant la guerre, ce moyen de transport a rendu de grands services; il répondait à un tel besoin que le nombre de ces wagons circulant sur les réseaux français s'est accru considérablement, beaucoup de particuliers en ayant fait construire; mais en même temps sont mieux apparues les imperfections d'un matériel parfois défectueux, très souvent mal entretenu et aussi de construction hâtive ou imparfaite, faute de matériaux ou de main-d'œuvre spécialisée, pendant la période de guerre et les années qui ont suivi.

Attaque du fer par les acides du vin. — La plus grave et la plus fréquente a été, au contact des acides du vin, l'attaque du fer, souvent consécutive à celle de la rouille existant à l'intérieur des réservoirs mal protégés contre l'oxydation; cette oxydation est accélérée par la pellicule de vin restée adhérente aux parois après vidange, pellicule transformée rapidement en vinaigre pendant le retour en été; il y a eu ainsi formation de sels solubles de fer, acétates, sulfates, chlorures, tartrates, succinates, tannates, œnolates, etc., ferreux, avec dégagement d'hydrogène.

A petites doses, ne dépassant pas 20 à 30 mgr. de fer par litre de vin, la saveur styptique de ces sels ne se perçoit guère, surtout avec les vins très corsés, mais, dans la plupart des cas, de 40 à 60 mgr., la saveur d'encre est nettement perçue, surtout en fin de gustation.

L'influence sur la limpidité et la couleur des vins est surtout sensible après une oxydation, car la présence de sels ferreux donne une oxydabilité exagérée à ces vins; l'oxygénation consécutive à un soutirage à l'air, à un voyage, provoque une oxydation d'autant plus rapide que le vin est moins acide; elle se manifeste par un trouble dû aux phosphates ferriques et aux excès d'œnotannates, d'œnolates ferriques dont la partie demeurée soluble et de coloration

violet bleu fait virer la nuance des vins rouges au violet et donne une teinte noire aux vins blancs (vins plombés).

De plus, la présence de ces doses élevées de sels ferreux agit pour provoquer, en même temps que son passage à l'état ferrique, l'oxydation simultanée des éléments du vin les plus oxydables; est-ce le sel ferreux qui joue le rôle d'une oxydase, ou plutôt, n'intervient-il pas, en présence des oxydases des vins, originaires du raisin et des levures, comme l'élément minéral complémentaire nécessaire au transport de l'oxygène, suivant la théorie de M. G. Bertrand? En tous cas, cette influence indirecte s'ajoute au trouble pour modifier la saveur et le bouquet du vin après oxygénation.

C'est donc une véritable maladie chimique résultant de ces excès de fer, ce que les praticiens traduisent en disant que le vin devient *cassable*, ou a une tendance à la casse.

Réactions secondaires dues à l'acide sulfureux. — A ajouter à cette action des acides sur le fer, une autre action secondaire résultant de la présence d'acide sulfureux dont certains vins blancs présentent des doses par litre, qui peuvent atteindre la limite tolérée par la loi, 100 mgr. à l'état libre; l'hydrogène naissant dégagé par l'action des acides sur le fer étant un réducteur énergique, l'anhydride sulfureux est transformé en acide sulfhydrique, d'où un goût d'eau de Barèges dans ces vins et même, à la longue, par réaction de cet acide sur l'alcool, formation de mercaptan ou éther éthylsulfhydrique qui apporte un goût alliacé très désagréable.

Moyens permettant de rendre les parois inattaquables. — Une condition essentielle que doit réaliser la paroi du wagon-réservoir est donc de ne pouvoir rien échanger avec le vin, c'est-à-dire d'être inattaquable par lui et de ne lui céder aucune substance soluble dans le vin.

En dehors des wagons-foudres en bois, le fer a seul été employé jusqu'à ce jour, et il ne semble pas être facile à remplacer pour le logement des vins, bien que l'industrie prépare maintenant des ferrosiliciums d'une résistance telle aux acides, même minéraux, qu'on se sert de ces métaux pour les appareils de concentration des acides azotique et sulfurique.

Mais il est possible de protéger efficacement le fer contre les attaques du vin par un revêtement convenable, soit d'étain, soit d'émail, soit de vernis.

Etamage. — L'étamage doit être fait avec un métal aussi exempt de plomb et d'impuretés que possible, car celles-ci rendent attaquable la couche d'étain qui recouvre l'alliage de fer et d'étain dont la disparition a comme conséquence d'introduire des sels d'étain dans le premier vin transporté, et, dans la suite, de diminuer la protection du fer.

L'étain a bien un inconvénient, c'est que, par les grands froids, il change d'état cristallin et devient friable; les trépidations et les secousses, pendant le transport, pourraient alors provoquer la dénudation du fer; mais cet accident, s'il peut se produire, doit être au moins fort rare dans nos régions.

Si l'étamage a été jusqu'à ces derniers temps assez délicat à réaliser, devant être effectué à la lampe, les nouveaux procédés de métallisation par

pulvérisation du métal en fusion rendent l'opération beaucoup moins coûteuse.

Emaillage. — L'émaillage est aussi employé, et actuellement l'industrie produit des émaux sur fer qui donnent toute satisfaction : adhérence sans écaillage, résistance aux acides du vin, entretien facile et durée indéfinie. L'émaillage des chaudières, qui passent par des variations importantes de température, est devenu courant par l'obtention d'émail de dilatation identique à celle du fer ; il n'y a donc pas à craindre de craquelures par la chaleur ou le froid pour les réservoirs dont l'émaillage est bien fait et qui ne subissent que de faibles variations de température ; par contre, il y a toujours les chocs.

Vernis. — On emploie parfois des vernis spéciaux que les intéressés peuvent appliquer eux-mêmes à froid, au pinceau ; d'autres nécessitent ensuite une fusion à température plus ou moins élevée, l'important est d'avoir des surfaces bien nettes avant le vernissage ; à noter qu'il est prudent d'essayer ces vernis, quand ils ne sortent pas d'une maison spécialisée dans ce genre de produits et donnant une certitude de sécurité consacrée par l'usage ; il y a, en effet, à craindre qu'ils ne présentent quelque substance soluble dans le vin, et l'expérience a appris qu'il en suffit parfois de traces pour que la saveur en soit perceptible. A ce point de vue, il est encore à noter que les fabricants ont souvent des formules spéciales pour les réservoirs à alcool, et alors il est important de ne pas employer pour des alcools un réservoir verni pour vin.

Nécessité des essais préalables. — S'il était possible d'effectuer un essai d'inaltérabilité par le vin avant remplissage, ce serait une mesure prudente, même avec les réservoirs émaillés ou étamés, car lorsqu'on dit que l'étain n'est pas attaquable, il s'agit d'étain pur ; l'émail, comme le verre, est si peu attaquable, que, pratiquement, on le considère comme inattaquable, surtout après un certain temps d'usage ; mais, pour l'émail, il peut arriver aussi ce que nous avons vu récemment pour des bouteilles trop riches en alcali : par suite sans doute d'une erreur de l'ouvrier chargé d'alimenter le four coulant, des milliers de bouteilles de vin ont été attaquées après un séjour prolongé de vins.

A noter, encore, que le réservoir protégé efficacement contre les attaques du vin peut être employé à contenir des vendanges ou des moûts mutés au soufre et que, par suite, il doit encore être inattaquable à l'acide sulfureux aux doses maxima de son utilisation.

Avantages de l'emploi des réservoirs en fer inattaquables. — Mais, à part ces accidents possibles dans toutes les industries, on peut, à l'heure actuelle, éviter cet écueil de l'attaque du fer ; aussi des expéditeurs, qui ont paru à beaucoup des audacieux n'ont-ils pas hésité à loger en réservoir de fer bien protégé même des vins fins ; rompant ainsi avec une tradition qui veut que ces vins ne voyagent que dans leurs fûts d'origine et consacrée depuis si longtemps qu'on a été jusqu'à demander (à qui ?) l'interdiction de tels crimes de lèse-noblesse du vin !

Il en sera encore ainsi tant que les circonstances ne permettront pas la sortie exclusive du vin de grand cru du lieu de production autrement qu'en bouteilles.

Quant aux conditions d'inviolabilité et d'étanchéité, je n'ai pas à y insister ici, en faisant remarquer cependant que leur réalisation doit tenir compte de la possibilité des dilatations dont l'importance est loin d'être négligeable, et surtout des fermentations en cours de route; des solutions spéciales doivent être envisagées à ce point de vue pour les moûts et les raisins foulés.

Si j'ajoute que le wagon-réservoir métallique, inattaquable au vin, évite toute évaporation et par suite le fameux creux de route, objet si fréquent de litiges, que, bien conditionné, il réduit les chances de coulage et de vol, et comme conséquence la piqûre par acescence résultant des vidanges et de souffrance sur les quais des gares, que de même il ne peut apporter de goûts anormaux de bois sec, de fûté, de croupi auxquels on est exposé avec les foudres en bois et les demi-muids parfois envahis par les moisissures pendant les périodes de non remplissage, et l'absence fréquente de précautions de leurs locataires après lepr prise de livraison, on se rendra compte de l'incontestable supériorité des réservoirs métalliques, du fait même de la propriété du métal d'être non poreux; c'est le récipient de transport idéal, s'il joint à ces qualités l'étanchéité et l'inviolabilité, tout en permettant l'évacuation des gaz de fermentation.

Louis MATHIEU,
Agrégé de l'Université, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

ORIENTATION PROFESSIONNELLE

Il est beaucoup parlé, depuis quelque temps, de l'orientation professionnelle à donner aux enfants des classes laborieuses. Au point de vue agricole, j'ai traité ici la question en même temps que de la diffusion de l'enseignement de l'agriculture (1).

Le département de la Seine et un certain nombre de Chambres de commerce vont créer des écoles de préapprentissage industriel, lesquelles seront, « en quelque sorte, le carrefour des vocations » (2). Si, du côté agricole, il n'est rien tenté dans ce sens, c'est la porte de plus en plus ouverte à l'exode des campagnes. « Ce n'est pas le jeune travailleur qui quitte la campagne, mais c'est la campagne qui chasse le jeune travailleur » en ne lui fournissant pas les moyens de s'instruire.

Bien entendu nous comprenons que l'enseignement de préapprentissage agricole dont nous avons parlé, comme d'ailleurs tous les enseignements de préapprentissage, a uniquement pour but d'éclairer l'esprit de l'enfant sur

(1) *Revue de Viticulture*, n°s 956, 1183, 1186, 1292.
(2) Rapport de MM. Luquet et Georges Lemarchand, conseillers généraux de la Seine.

le métier qui semble lui convenir, qu'il doit s'efforcer de lui exposer toutes les notions suffisantes lui permettant de s'orienter, plus ou moins rapidement, vers ce métier sans préjuger d'autres vocations, lesquelles, à l'état latent d'abord, peuvent se développer. C'est donc une affaire de méthode. « Un boiteux dans le droit chemin, disait Bacon, arrive avant un coureur qui s'égare. »

En résumé, un préapprentissage bien compris doit contribuer puissamment à former une jeunesse instruite, bien renseignée, capable, par suite des études techniques qui suivront, d'accroître la prospérité nationale; et non pas une jeunesse prête à aller n'importe où et à faire n'importe quoi.

Généralement les goûts des enfants se manifestent assez rapidement; on les observe dans les jeux, dans les préférences pour tels ou tels travaux intellectuels ou manuels. Cependant, il peut y avoir des vocations tardives que l'enseignement de préapprentissage doit savoir respecter. Je ne citerai qu'un exemple: Paul Mounet, reçu docteur en médecine à 34 ans, débutait à 36 ans au théâtre; il est devenu le grand artiste que nous avons tous connu, admiré et regretté. Heureusement ce sont des exceptions, car la richesse économique d'un peuple est en raison directe des précoces vocations, lesquelles ont le temps de produire.

La détermination des vocations peut être facilitée par le médecin; il a maintenant un rôle à remplir dans l'enseignement de préapprentissage, il peut fournir des conseils éclairés aux maîtres, aux familles et aux enfants. Le Conseil général de la Seine a, je crois, l'intention de le faire intervenir: ce sera une très heureuse initiative. D'ailleurs, déjà, dans une école du 20e arrondissement, un laboratoire de psychologie expérimentale a été créé d'accord avec les industriels du quartier (1).

Le médecin a-t-il également un rôle à remplir dans les écoles de préapprentissage agricole (cours post-scolaire d'hiver fait à l'école de village par l'instituteur primaire)? Evidemment; ses conseils pourraient avoir une heureuse influence pour retenir à la terre le jeune paysan. Comment alors ce rôle devrait-il être pratiquement exercé?

Les préfets désigneraient, dans les cantons, les docteurs qui prêteraient leur concours aux écoles d'hiver de préapprentissage agricole. Chaque docteur aurait, en moyenne, quatre ou cinq écoles à visiter, soit deux ou trois visites de deux heures environ par école et par an. Ce serait donc une dépense insignifiante en comparaison des résultats importants recherchés. On pourrait laisser aux médecins désignés du canton le soin de se répartir les écoles, chaque année ils pourraient modifier cette répartition.

Les maires porteraient à la connaissance de la population le jour et l'heure des conférences de façon à ce que les parents puissent y assister s'ils le désirent.

Le médecin, témoin et confident attristé des misères morales et physiques de bien des familles, des dures et pénibles désillusions d'un grand nombre

(1) Au Congrès international d'hygiène mentale tenu à Paris, du 1er au 4 juin 1922, les Drs Lahy et Génil-Perrin ont traité, dans de très substantiels rapports, de l'aptitude professionnelle et du rôle de la psychiatrie dans la sélection des travailleurs.

de jeunes gens, apportera toute son âme et tout son cœur à cette tâche dont il est assurément difficile d'apprécier les résultats, mais dont il me semble fort intéressant de faire l'expérience. Il serait utile, dans une œuvre si importante, puisqu'elle a pour but de retenir les jeunes gens à la terre, de connaître l'opinion d'un grand nombre de personnes habitant la campagne.

Georges RABAULT.

P.S. — Cet article était écrit lorsque je prends connaissance de la circulaire que M. Lefebvre, directeur de l'enseignement du département de la Seine, vient de faire afficher dans les écoles. Circulaire toute d'actualité, laquelle engage les parents des enfants qui doivent vivre du produit de leur travail à pousser ces derniers à entreprendre le préapprentissage d'un métier; il les met également en garde contre certaines professions actuelles, attirantes peut-être, bien rétribuées présentement, mais sans avenir assuré. De telles circulaires, adaptées aux professions agricoles, devraient être affichées dans toutes les écoles et dans toutes les mairies des campagnes de France.

G. R.

LA SITUATION VITICOLE DANS LE DEPARTEMENT DE L'AUDE

La floraison qui a été très longue à se produire cette année, vient à peine de se terminer; alors qu'elle évolue d'ordinaire dans une dizaine de jours, elle a mis, par suite du refroidissement de la température que nous avons eu, durant tout le mois de juin, près de trois semaines pour se terminer.

Cependant, grâce au vent sec du Nord qui a soufflé durant tout ce temps, elle ne s'est pas faite dans de trop mauvaises conditions, et il n'y a pas eu toute la coulure que l'on pouvait craindre avec un temps aussi anormal.

La sortie des raisins a été cette année assez régulière; il y en a, dans cette région, un peu plus que l'an dernier; il est vrai que nous n'avons eu en 1922, qu'une récolte tout à fait moyenne.

Si tous ces raisins arrivaient à maturité, je crois que nous n'aurions pas à nous plaindre, comme quantité, cette année.

Grâce à la persistance du vent du nord, il n'y a guère eu de Mildiou; on n'en trouve que dans la Basse-Plaine de l'Aude, où eut lieu une inondation, à la fin mai.

Par contre, l'Oïdium a fait dans certains endroits, assez de dégâts; cette maladie est très tenace cette année, et le Permanganate de Potasse et le Soufre, ne parviennent pas toujours à s'en affranchir.

Nous avons eu ces jours derniers, de nombreux vols de papillons d'Eudémis, qui font craindre de fortes invasions prochaines; elles seront d'autant plus à redouter que, par suite du grand retard de la végétation, qui existe en ce moment, et qui ne se rattrapera que difficilement, on ne pourra guère vendanger de bonne heure; aussi la troisième invasion d'Eudémis pourra-t-elle faire beaucoup de mal.

Pendant ce temps, le prix du vin reste toujours bas, et il ne se traite pas de nombreuses affaires.

A la fin du mois de mai, c'est-à-dire après huit mois de campagne, on n'avait enlevé de notre Département que 3.250.000 hectolitres de vin, alors que les ressources ont été de sept millions d'hectolitres. C'est que le commerce a quelque peu boudé notre région ces temps derniers; il trouvait nos vins trop verts; il lui fallait des vins plats pour couper les vins du Centre; aussi la région de Carcassonne et de Limoux a-t-elle proportionnellement sorti moins de vins que les autres parties du Midi.

On paye en ce moment 5 francs du degré pour les vins de 9 degrés et au-dessus, et un peu moins pour les vins de degrés inférieurs. Ce sont surtout les beaux vins qui sont recherchés cette année, et contrairement à l'habitude on les paie plus cher que les petits vins.

Le commerce ne fait, en ce moment, aucune provision; il se contente d'acheter au jour le jour la marchandise dont il a la vente immédiate. Ce vin n'entre pas en magasin; il est expédié sitôt acheté.

Tout le commerce se plaint de cette pénurie d'affaires et qui ne saurait surprendre: il n'y avait guère dans cette région avant la guerre qu'une centaine de courtiers ou de négociants; ils sont plus de 300 maintenant pour faire un chiffre moindre d'affaires. D'ordinaire, en année normale, on sortait chaque mois des caves des viticulteurs de l'Aude de 450 à 500.000 hectolitres de vin, durant chacun des deux derniers mois on n'en a pas sorti 400.000 hectolitres, de sorte que beaucoup de négociants arrivent à ne faire qu'un chiffre insuffisant d'affaires, et certains pour se procurer un peu plus de clientèle, vont à la recherche de propriétaires ayant besoin d'argent, leur payent leur vin au plus bas prix et arrivent à le livrer en gare au-dessous du cours.

C'est là, à n'en pas douter, un facteur sérieux de la baisse.

Telle est la situation à ce jour; elle n'est pas brillante: les propriétaires n'arrivent pas à couvrir leurs frais d'exploitation et le nombre des commerçants est si grand, ils se sont une telle concurrence qu'ils finissent pas manger, presque tous, de l'argent.

Aussi tout le monde est-il à se demander comment tout cela pourra s'arranger.

Nous craignons fort que si nous avons en septembre, une récolte assez abondante, les mesures proposées jusqu'ici pour remédier à cette situation seront insuffisantes.

L'exportation, l'augmentation des droits sur les vins étrangers, la diminution des transports, la surveillance de la fraude, la diminution des droits de circulation, ne permettront pas d'enlever tout le vin qui sera en cave.

Seule la distillation nous paraît le remède souverain à cet état de choses, et nous croyons qu'on ferait œuvre utile en étudiant dès maintenant la question de la prime à la distillation des petits vins.

Ce ne sera que par ce moyen qu'on parviendra à déblayer le marché et à redonner au vin sa véritable valeur.

O. Sarcos.

LA SITUATION DANS LA REGION DES GRANDS VINS BLANCS DU BORDELAIS

La récolte pendante se présente sous un bon aspect.

Le printemps, qui fut humide, a favorisé la végétation. Le débourrement a été plutôt hâtif et la sortie des mannes a un peu surpris les producteurs qui s'attendaient à la voir moins abondante, en raison de la belle récolte précédente. Nous avons eu l'occasion de le dire ici : la vigne n'est pas un arbuste « saisonnier », nécessairement obligé de réparer, par un repos d'une année, ses pertes de l'année d'avant. Toutes les fois qu'une arrière-saison chaude lui permet de bien aoûter son bois et de se pourvoir de réserves suffisantes, elle est capable de fournir de bonnes récoltes *en série*. Nous en avons actuellement la preuve.

La double lunaison de mai, qui paraissait devoir amener des gelées par rayonnement, s'est déroulée sans accroc; mais la température est restée froide jusqu'au 20 juin et la floraison a traîné en longueur. Le temps perdu a été rattrapé par les trois semaines de beau temps qui viennent de s'écouler. Les pampres ont atteint leurs dimensions normales; le premier rognage est effectué partout et le « verjus » grossit à vue d'œil.

On n'a encore vu, à ce jour, que quelques traces de Mildiou et d'Oïdium et pas d'insectes ampélophages. Le seul accident dont on se plaigne est un peu de coulure sur le Sauvignon blanc et la muscadelle. Encore n'est-elle pas générale et affecte-t-elle les vignobles où la taille a été trop réduite.

La mévente, dont se plaignent nos voisins de l'Entre-Deux-Mers et des régions à vins ordinaires, ne nous atteint pas. Les vins bien réussis de 1922 ont déjà fait l'objet de transaction, car il n'existe, chez les récoltants, que des quantités insignifiantes des années antérieures. Les premiers crus classés de Sauternes ont atteint 4.500 et 5.000 francs le tonneau (de 900 litres) ; à Ste-Croix-du-Mont, les crus réputés valent 3.500 francs, à Loupiac on demande de 2.800 à 3.000 le tonneau. Les détenteurs sont disposés à attendre, s'il le faut, le moment favorable; car ils sont outillés pour la conservation des vins vieux et ils ont pleine confiance dans les mesures prises pour la garantie des appellations d'origine.

P.-S. — 16 juillet. Dans la nuit du 14 au 15 juillet, un violent orage de grêle s'est déchaîné plus particulièrement sur notre petite région et y a causé de très gros dommages. On évalue la perte moyenne au quart de la récolte, sur la rive droite de la Garonne. A Sauternes et Barsac, sur la rive gauche, elle monterait à un tiers des apparences. D'ores et déjà, les vendanges seront bien réduites.

Georges Bord.

LA SITUATION EN TOURAINE

Les sages n'ont pas manqué, il y a deux mois, de faire des réserves sur l'avenir de notre future récolte; ils étaient influencés par la période froide et humide qui sévissait alors et donnait des inquiétudes malgré la très forte sortie des grappes.

Ils avaient raison. Depuis cette époque, la température s'est améliorée, ce dont nos campagnes ont profité d'abord, puis souffert.

Au début de la fleur de la vigne, tout semblait aller pour le mieux, la fécondation se faisait dans de bonnes conditions, mais il fallait compter avec les retours de sève que les alternatives de froid et de chaleur avaient provoqués, et avec un déséquilibre dans la circulation des racines aux rameaux.

Vers la fin de la floraison on commença à constater des traces de coulure qui se sont accentuées par la suite et qui, aujourd'hui, ont atteint des proportions importantes dans la plupart des régions de Touraine.

Les vignerons avisés ont pratiqué l'incision annulaire et ont sauvé ainsi dans les encépagements de Côt, de un quart à la moitié de leur perte. Dans le Grolleau et dans le Pinot de la Loire, il y a une réduction de rendement qu'on peut difficilement apprécier, mais qui est acquise.

En résumé, si on considère que la récolte, tout d'abord espérée, se rapprochait de l'abondance, il faut compter que le déficit varie de un quart à la moitié pour le Côt et de un quart à un tiers pour le Grolleau et le Pinot. Le Gamay et les cépages divers sont en comparaison mieux partagés.

Au milieu de tous les efforts pour remédier à la crise du vin, la Nature serait-elle intervenue, une fois de plus, comme la grande médiatrice?

Auguste Chauvigné.

LA SITUATION DANS LA LOIRE

Les dernières chaleurs ont notablement amélioré l'aspect du vignoble indemne de maladies cryptogamiques. Si la toute première floraison s'est mal effectuée, il n'en a pas été ainsi vers la fin de cette fonction; aussi, les grains se développent-ils à vue d'œil. On constate néanmoins une grande irrégularité dans ce développement, ce qui rendra la maturité très irrégulière. Des différentes observations faites, il résulte que les vendanges seront tardives et ne s'effectueront guère que du 2 au 10 octobre.

Ce qui inquiète surtout certains vignerons, ce sont les dégâts causés par les vers qui atteignent déjà les trois quarts des grains en certains foyers et dont l'ensemble peut être estimé de 10 à 15 % de la récolte, laquelle s'annonce aussi inférieure à celle de l'an passé. Actuellement, ces foyers sont peuplés de papillons et pour peu que la température se montre favorable à la

deuxième ponte, certaines vignes ne se vendangeront pas. Etant données toutes ces remarques, la qualité semble s'annoncer moins bonne que celle de l'an dernier.

Malgré ces pronostics fâcheux, les vins ne s'écoulent pas. De plus en plus, le vigneron est exploité par les courtiers et marchands de vins qui osent offrir 30 francs l'hecto, en vins fruités de 9° !! La situation s'aggrave ainsi chaque jour.

A noter qu'à aucun prix on ne peut écouler les vins de Producteurs directs, ce qui refroidit sensiblement l'engouement que certains viticulteurs manifestaient pour ces plants.

J. TACHON.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1923 (H. A.). — Circulaire relative à l'accession à la petite propriété des ouvriers agricoles Henry Chéron). — Le doctorat vétérinaire. — Grande Foire de Gray (9-16 septembre). — Exposition franco-danoise d'alimentation à Copenhague. — Concours agricole d'Auxerre. — Institut agricole d'Algérie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1923

La crise viticole s'est encore accentuée pendant le mois de juin 1923, neuvième mois de la campagne. Pourtant les cours nominaux ont enregistré une légère hausse : les vins courants du Midi sont aux environs de 5 francs le degré, pour les plus bas degrés; les vins de 11° font prime aux environs de 6 fr. le degré. Certains vins d'hybrides, très colorés, sont cotés à un prix supérieur !

C'est dire que le commerce, qui a acquis surtout les petits vins, recherche maintenant les vins bien constitués, éléments de qualité des cuvées qu'il est obligé de faire. L'Algérie et le Sud-Ouest ont fourni une bonne part de ces éléments améliorants; dans les derniers mois de la campagne c'est le Midi qui va donner.

Dans une période aussi critique pour la viticulture, on comprend que les intérêts de cette industrie soient âprement défendus. L'importation des vins étrangers est formellement combattue par la viticulture française tout entière, et non pas seulement par la viticulture méridionale comme on l'a affirmé, à tort. Que le relèvement des tarifs douaniers sur les vins portugais (qui est un fait accompli) sur les vins espagnols, à l'occasion du renouvellement du *modus vivendi*, n'aille pas sans inconvénient pour d'autres industries françaises exportatrices, cela se conçoit aisément. Mais ce que l'on comprend encore mieux, et ce que l'opinion publique, qui est le souverain juge, acceptera certainement, c'est que les viticulteurs s'opposent à l'entrée de vins étrangers alors que nos celliers sont encore bien garnis, étant donné que nous possédons des vins de qualités identiques et certainement moins suspects de sophistication que ceux que l'on veut introduire. Nos lecteurs savent que, par ailleurs, les gardiens vigilants des intérêts viticoles s'efforcent d'obtenir des tarifs de transport moins onéreux, une meilleure protection contre l'usurpation de nos appellations d'origine et contre les fraudes en général.

Le problème technique de l'utilisation des vendanges sous une autre forme

que la fermentation des moûts en vins est activement poussé. La concentration des moûts, l'emploi des sucres de raisins, de l'alcool de vin à l'amélioration des moûts ou des vins faibles, est à l'ordre du jour. L'exportation des produits sucrés dérivés de la vendange est possible, jusque dans les pays où règne la prohibition, si nous savons, par un traitement rationnel, garder à nos moûts leurs qualités de fraîcheur et de distinction. Dans cette voie encore la viticulture française saura garder la première place.

Les viticulteurs ont reçu des encouragements significatifs de la part de M. Chéron, ministre de l'agriculture, lors de son passage à Montpellier et à Epernay, de M. Millerand, Président de la République, lors de sa récente visite en Bourgogne. Les Pouvoirs publics sont convaincus qu'il faut faire quelque chose pour la viticulture; mais la tâche principale reste dévolue aux viticulteurs et à leurs défenseurs plus immédiats. Ils doivent s'aider eux-mêmes s'ils veulent obtenir gain de cause dans la lutte des intérêts qui est aujourd'hui déchaînée.

Au vignoble, la grêle, le vent et surtout les températures inégales au moment de la floraison ont sensiblement réduit les apparences, qui au début de la saison étaient, en général, fort belles. Le Mildiou dans quelques cas, dans les vignes du sud-ouest, notamment, et dans le Centre, s'attaquant aux grappes, a fait des dégâts importants. Mais c'est surtout la coulure, le millerandage et la chute anormale des petits grains qui ont causé, jusqu'ici les pertes les plus graves.

Les chiffres publiés au *Journal officiel* du 17 juillet nous renseignent sur l'activité de la circulation et de la consommation des vins. Les sorties sont en augmentation très sensible sur mai 1923 (360.000 hectolitres d'excédent). La consommation avoisine 4 millions d'hectolitres, ce qui est fort bien. Et en juillet il a fait chaud, très chaud! Attendons-nous à voir les records encore une fois battus. Quant aux stocks, ils s'évanouissent. Encore 100.000 hectolitres de moins que le mois dernier et 900.000 de moins qu'en juin 1922!

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1922	1921	1922	1921	1922	1921
1. Octobre	6.557.279	6.369.628	3.773.332	4.008.819	10.618.991	10.823.609
2. Novembre	3.956.355	4.484.432	3.903.976	3.735.695	10.748.126	11.684.406
3. Décembre	4.072.013	3.983.939	3.354.148	3.255.307	10.681.264	11.841.952
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
4. Janvier	4.235.786	3.856.477	4.217.537	3.878.324	10.781.869	11.915.632
5. Février	4.011.056	3.578.214	3.619.285	3.388.725	10.569.213	12.120.948
6. Mars	4.414.452	3.759.039	3.754.125	3 547.559	10.618.668	12.179.379
7. Avril	4.077.539	3.468.316	4.215.369	3.815.996	10.786.038	11.962.107
8. Mai	3.625.839	3.358.055	3.891.984	3.816.713	10.279.757	11.510.501
9. Juin	3.939.106	3.113.924	3.985.457	3.904.387	10.160.125	11.062.044
Totaux	38.989.425	35.971.014	34.715.713	33.349.525	10.160.125	11.062.044

Dès maintenant on peut affirmer que dans le Centre, l'Est (ravagé par la gelée et la coulure) et le Sud-Ouest la récolte sera sensiblement inférieure à celle de 1922. Pour le Midi, une estimation serait actuellement prématurée.

H. A.

Circulaire relative à l'accession à la petite propriété des ouvriers agricoles

Le ministre de l'agriculture à MM. les préfets.

Paris, le 19 juillet 1923.

Comment l'ouvrier agricole peut-il arriver à posséder ses outils, une vache, des porcs et devenir propriétaire d'un petit bien rural?

C'est là ce qu'il convient de rappeler une fois de plus en s'appuyant sur la loi du 5 août 1920 et sur la loi du 8 décembre 1922.

Pour se procurer les outils indispensables au travail de la terre (pioches, bêches, brouette, etc.), l'ouvrier agricole peut obtenir les fonds nécessaires à la caisse de crédit agricole la plus voisine, en souscrivant des billets à court terme qu'il remboursera avec le produit de son travail.

A-t-il le désir de constituer une petite basse-cour, dont sa femme s'occupera pendant qu'il travaillera au dehors? Veut-il, après que cette première exploitation lui aura procuré quelques économies, posséder une ou plusieurs vaches? Là encore, il peut s'adresser à la caisse de crédit agricole pour obtenir le complément de ressources nécessaires à cette acquisition.

S'il désire se procurer un mobilier agricole plus important, il pourra, en fournissant, soit la garantie d'une personne solvable, soit un warrant sur son bétail, pour obtenir un prêt à moyen terme, amortissable dans un délai qui ne dépassera pas dix années.

Mais voilà que cet ouvrier, qui s'est procuré ses outils, une basse-cour, un petit cheptel, veut devenir propriétaire d'un petit bien rural.

Là encore, la loi lui permet d'obtenir de la caisse de crédit agricole, des prêts individuels, à long terme cette fois, dont le montant pourra atteindre 40.000 fr. et qui seront remboursables par annuités, dans un délai maximum de vingt-cinq ans. Le taux d'intérêts simples à payer n'est que de 2 p. 100 pour les emprunteurs ordinaires et de 1 p. 100 quand le bénéficiaire du prêt est un pensionné militaire ou une victime civile de la guerre.

Comment trouver de petites propriétés à acquérir? La loi du 31 octobre 1919 avait permis aux départements et aux communes d'acheter des terrains et des domaines ruraux, de les lotir et de les revendre en vue de faciliter l'accession des travailleurs à la propriété.

La loi du 8 décembre 1922 est venue mettre à la disposition des départements et des communes, les avances nécessaires pour leur permettre d'atteindre ce but de préférence en faveur des ouvriers agricoles pères de familles nombreuses ou des pensionnés de la guerre.

Par conséquent, l'ouvrier ou l'ouvrière agricole, qui ne possèdent rien, peuvent, en vertu des lois existantes, devenir propriétaires de leurs instruments de travail, d'animaux de ferme et enfin d'une petite exploitation rurale.

Il existe aux environs de Paris un exemple frappant de ce que permettent les lois sur le crédit et la coopération.

En 1903, neuf ouvriers jardiniers, qui ne possédaient rien que leurs bras, sollicitèrent un prêt à court terme du crédit agricole pour acheter des outils. Ils louèrent un terrain. Ils obtinrent des prêts successifs pour l'aménager en culture florale et établir des serres qu'ils construisirent eux-mêmes. Leur industrie prospéra. Aujourd'hui, ils possèdent un terrain d'une valeur de plus de 200.000 fr., dont ils amortissent régulièrement le prix. La plupart d'entre eux sont devenus, en outre, propriétaires de leur maison familiale.

Ces avantages sont malheureusement trop peu connus d'un grand nombre d'intéressés. Il en est ainsi de toute la législation sociale de la République, une des plus complètes qu'aucun pays ait jamais conçue, mais qui, trop souvent, reste lettre morte, faute d'une suffisante vulgarisation.

Je prie les comités de retour à la terre de considérer comme une des tâches les plus nobles qu'ils puissent accomplir celle de mettre les ouvriers agricoles au courant des lois votées en leur faveur et de leur en faciliter le bénéfice. Les citoyens ne savent pas. A nous de les initier aux moyens légaux d'améliorer leur sort. Le réveil de l'activité rurale, la paix publique et la prospérité générale du pays y sont également intéressées. C'est dire, monsieur le préfet,

que je compte sur votre action personnelle, sur celle des directeurs des services agricoles et des caises de crédit agricole et principalement, je le répète, sur la propagande des comités de retour à la terre, pour donner aux ouvriers agricoles l'adjuvant et la récompense de la petite propriété.

Le crédit agricole a déjà créé 15.000 petits propriétaires. C'est bien, mais c'est trop peu. Il faut qu'ils deviennent légion, pour l'avenir de l'agriculture et pour le bien de la France.

Henry Chéron.

Le Doctorat Vétérinaire. — Sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et de l'Instruction publique, les deux Chambres ont voté avant de se séparer, une loi qui intéresse à un haut degré le corps des médecins vétérinaires. Désormais, le diplôme de docteur vétérinaire sera délivré aux élèves des Ecoles nationales vétérinaires ayant subi avec succès les épreuves de fin d'études, après soutenance d'une thèse devant les Facultés de Médecine de Paris, Lyon et Toulouse. Les titulaires actuels du diplôme de vétérinaire pourront obtenir le doctorat dans des conditions qui seront déterminées par un règlement d'administration publique. Enfin, l'article 3 de la loi punit ceux qui auront usurpé le titre de vétérinaire. Ainsi, la profession se trouve désormais protégée par des sanctions pénales.

Grande Foire de Gray (9-16 septembre). — Les nombreuses demandes qui parviennent chaque jour au Secrétariat général attestent que la Foire de Gray est particulièrement bien accueillie et intéresse vivement Commerçants et Industriels.

Durant l'Exposition se tiendra la réunion de tous les Comices Agricoles régionaux organisant des concours dotés de prix très importants provenant de l'Etat, du Département, des Villes et du Comité de la Foire.

Pour donner toutes facilités aux Exposants et aux Visiteurs, le service téléphonique et un hôtel seront installés dans l'enceinte de l'Exposition.

Gray, grande régulatrice de guerre que tout mobilisé a connue, est aussi une métropole commerciale de Franche-Comté qui doit son importance sans cesse grandissante à sa situation exceptionnelle tant au point de vue ferroviaire que fluvial.

N'oublions pas que la liste des adhésions, déjà très longue, sera close définitivement à fin juillet prochain. Hâtons-nous.

Exposition Franco-Danoise d'alimentation à Copenhague. — Une Exposition Franco-Danoise de l'Alimentation et des Industries s'y rattachant aura lieu, à partir du 15 septembre prochain, à Copenhague (Danemark).

Cette manifestation dont le succès est certain, ouvrira de nombreux débouchés à nos produits. Il semble inutile d'en souligner l'importance évidente à un moment où notre production nationale a besoin plus que jamais de se répandre à travers le monde. Copenhague, par sa situation géographique particulièrement heureuse, est un centre spécialement important; c'est la porte vers l'Europe Orientale et Septentrionale.

L'Exposition de l'Alimentation organisée par le Comité Français des Expositions, permettra à l'industrie française d'occuper cette excellente position.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Alfred Bertrand-Taquet, Président du Comité d'Organisation, au Comité Français des Expositions, 42, rue du Louvre, Paris.

Concours agricole d'Auxerre. — La Société Centrale d'agriculture, le Comice agricole d'Auxerre, les Sociétés d'apiculture, d'aviculture, d'horticulture et vigneronne de l'Yonne, organisent un concours agricole qui s'ouvrira à Auxerre les 4, 5 et 6 août 1923.

Ce concours, présidé par M. le ministre de l'Agriculture, sera suivi d'un banquet. Il coïncidera avec les grandes fêtes historiques organisées par la ville d'Auxerre.

En dehors des concours d'exploitation et de spécialités diverses réservées aux agriculteurs de l'arrondissement d'Auxerre, cette manifestation agricole comprendra :

1° Un concours d'animaux de toutes espèces appartenant aux cultivateurs du département ;
2° Une exposition de matériel agricole de toute provenance ;
3° Une foire-exposition de semences produites dans le département ;
4° Un concours d'aviculture ;
5° Un concours-exposition d'horticulture, de floriculture réservé aux maraîchers et horticulteurs du département ;
6° Une exposition de produits et de matériel apicole de l'Yonne ;
7° Des démonstrations de motoculture dans les vignes.

Pour tous renseignements complémentaires et pour l'envoi du programme, les exposants et concurrents devront s'adresser :

Pour le concours de fermes, de spécialités, d'animaux, la foire de semences et le banquet, à M. le Commissaire général, 4, rue Marcelin-Berthelot, à Auxerre.

Pour l'aviculture à M. Jeanney, Commissaire, Bourse de l'Agriculture, à Auxerre.

Pour l'horticulture, à M. Cuzin, Secrétaire de la Société d'horticulture, place de l'Hôtel-de-Ville, à Auxerre.

Pour l'apiculture, à M. Simoneau, Trésorier de la Société d'apiculture, route d'Egriselles, à Auxerre.

Pour les démonstrations d'appareils de motoculture, à M. Renault, rue Louis-Richard, à Auxerre.

Les animaux, matériel et produits devant figurer aux diverses expositions et concours bénéficieront, sur le réseau de la Compagnie P.-L.-M., sur présentation de la carte d'exposant, d'une réduction de transport.

Institut Agricole d'Algérie. — Au moment où, plus que jamais, la mise en valeur agricole des possessions françaises et de notre splendide domaine nord-africain, en particulier, ouvre des débouchés nombreux et variés, l'*Institut Agricole d'Algérie*, à Maison-Carrée, qui figure au premier rang des établissements de l'espèce les plus importants et les mieux conçus mérite, au plus haut point, de retenir l'attention en raison des avantages qu'il offre aux jeunes gens désireux d'embrasser une carrière indépendante, attrayante et lucrative.

Les études y durent deux années et sont sanctionnées par un diplôme d'*ingénieur*. Le taux de la pension y est maintenu à un taux très réduit.

Le concours d'admission à cet institut a eu lieu les 6 et 7 juillet 1923.

Ouvert aux candidats âgés d'au moins 17 ans, il ne comporte que des épreuves écrites et peut être subi en France, en Afrique du Nord et dans nos autres possessions (principaux centres) et à l'étranger dans les consulats français).

Peuvent être admis sans concours les jeunes gens titulaires du baccalauréat, du brevet supérieur ou ceux qui justifient de garanties de culture générale reconnues équivalentes.

Pour tous renseignements, s'adresser soit au Directeur de l'établissement, à Maison-Carrée (Alger), soit au directeur de l'Office de l'Algérie, 10, rue des Pyramides, à Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr. ; vin blanc de 270 à 300 francs.

ALGÉRIE. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 00 le degré, les ordinaires de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

MIDI. — *Nîmes (16 juillet 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 60 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 68 à 80 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 190 à » fr.

Montpellier (17 juillet). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 40 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 420 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (20 juillet). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 39 à 68 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 450 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 juillet 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 45 à 75 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (21 juillet). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 38 à 65 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (21 juillet). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 38 à 64 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 83 fr. 50 à 97 fr. 50; orge, 59 fr. 00 à 66 fr. 00; escourgeons, 55 fr. à 64 fr. 00 ; mais, 70 fr. 00 à 74 fr. 00; seigle, 59 fr. à 65 fr. 00 ; sarrazin, 71 fr. à 73 fr. 00; sorgho, « fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 57 fr. 00 à 72 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 73 fr. 79 — Buenos-Ayres, 60 fr. 21. — Chicago, 62 fr. 02. — Sons, 30 fr. 00 à 50 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de 50 à 70 francs; ronde jaune, 32 à 38 fr. ; Saucisse rouge, 55 à 60 fr. ; pommes de terre du Midi, de 45 à 55 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 150 à 175 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 150 à 175 fr. ; foin, 160 a 190 fr. ; luzerne, 170 à 200 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 71 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 61 fr. 50 (Marseille); palmistes 38 fr. 50; de coprah, 58 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 450 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 277 fr. 00 à 283 fr. 00 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 00 — Veaux, 3 fr. 50 à 10 fr. 50 — Moutons, 1 fr. 00 à 20 fr. 00 — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0. d'azote), 152 fr. à 163 fr. les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 85 francs) — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. 50. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 95.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 160 à 180 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : » à » fr. — Poires communes : 100 à 220 fr. — Citrons d'Italie : 25 à 35 fr. le 100 — Bananes : 30 à 80 francs. — Ail : 120 à 150 francs. — Champignons 280 à 900 francs. — Haricots verts du Midi : de 100 à 250 francs. — Pois verts de Paris, de 10 à 50 francs. — Artichauts Breton : 15 à 60 francs le 100. — Choux-fleurs de Paris : de » à » francs le cent — Tomates du Midi : de 140 à 180 fr. — Aubergines : de 50 à 80 fr le cent. — Abricots du Midi : de 180 à 600 francs. — Fraises de Paris : de 100 à 500 les 100 kilos. — Cerises de Paris, de 190 à 500 fr. — Amandes vertes : de 150 à 300 fr. — Pêches du Midi de 300 à 600 fr. — Reines-Claude, 200 à 600 fr. — Framboises, de 300 à 500 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 15 au samedi 21 Juillet 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	32 »	18 »	25 »	13	15	35 »	20 »	27. 5	»
Lundi.....	24 »	16 »	20 »	18	16	28 »	19 »	23. 5	»
Mardi.....	21 »	16 »	18. 5	9	17	29 »	16 »	22. 5	»
Mercredi..	21 »	15 »	18 »	0	18	26 »	17 »	21. 5	5
Jeudi.....	32 »	12 »	17 »	»	19	24 »	16 »	20 »	12
Vendredi..	23 »	15 »	19 »	»	20	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	23 »	14 »	18. 5	»	21	30 »	15 »	22. 5	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	36 »	» »	» »	»	15	37 »	23 »	30 »	»
Lundi.....	35 »	16 »	25. 5	»	16	39 »	26 »	32. 5	»
Mardi.....	24 »	18 »	21 »	0	17	35 »	21 »	28 »	»
Mercredi..	27 »	14 »	20. 5	11	18	31 »	24 »	27. 5	»
Jeudi.....	26 »	10 »	18 »	»	19	35 »	25 »	30 »	»
Vendredi..	25 »	12 »	18. 5	1	20	28 »	23 »	25. 5	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»	21	28 »	22 »	25 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	33 »	» »	» »	»	15	30 »	18 »	24 »	12
Lundi.....	32 »	18 »	25 »	2	16	25 »	15 »	20 »	»
Mardi.....	27 »	17 »	22 »	»	17	23 »	17 »	20 »	»
Mercredi..	29 »	18 »	23. 5	0	18	23 »	11 »	17 »	»
Jeudi.....	24 »	14 »	19 »	0	19	22 »	11 »	16. 5	»
Vendredi..	26 »	12 »	19 »	»	20	24 »	9 »	16. 5	»
Samedi....	27 »	14 »	20. 5	»	21	28 »	16 »	22 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	15	24 »	16 »	20 »	0
Lundi.....	» »	18 »	» »	37	16	22 »	16 »	19 »	4
Mardi.....	36 »	17 »	27 »	»	17	23 »	14 »	18. 5	0
Mercredi..	» »	18 »	» »	»	18	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	19 »	» »	»	19	21 »	13 »	17 »	»
Vendredi..	27 »	19 »	23 »	»	20	22 »	11 »	16. 5	»
Samedi....	34 »	» »	» »	»	21	26 »	15 »	20. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.